Nah&Frisch

Hermi Krause | Professional

Belgische Krapferl

Kuchen & Gebäck | Österreichisch | Weihnachten | Winter



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Zutaten für den Teig vermengen und gut kneten, auswalken und ausstecken. Ein Ei verquirlen. Für den oberen Teil der Kekse die Hälfte der Kekse damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Kekse ca. 8 Minuten im Backrohr (Heißluft 180 °C) backen.

Kekse auskühlen lassen.

Für die Puddingcreme das Vanillepuddingpulver mit der heißen Milch verrühren. Den Pudding erkalten lassen und anschließend mit Butter, Zucker und Rum cremig schlagen.

Auf die untere Hälfte der Kekse einen Kreis mit der Puddingcreme dressieren und in die Mitte einen Tupfer Marmelade geben. Die Kekshälften zusammensetzen und genießen.

Zutaten

Teig

- 21 dag Mehl
- 14 dag Thea
- 7 dag Zucker
- 2 Eier
- etwas Salz

Puddingcreme

- 1 Pkg. Vanillepudding
- 1/4 l Milch
- 25 dag Butter
- 12 dag Zucker
- 2 EL Rum

Außerdem

- 1 Ei
- Hagelzucker
- Marmelade